

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 549 544**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **84 11028**

⑤1 Int Cl* : F 16 B 15/00; A 22 C 17/00.

①2 **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION**

A1

②2 Date de dépôt : 11 juillet 1984.

③0 Priorité : IT, 20 juillet 1983, n° 22432 B/83.

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 4 du 25 janvier 1985.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *BOSI Giovanni.* — IT.

⑦2 Inventeur(s) : Giovanni Bosi.

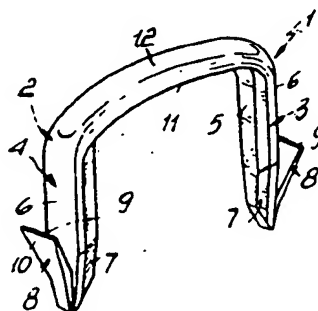
⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : PROPI Conseils.

⑤4 Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés.

⑤7 Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulière-
ment de jambons désossés, comprenant un élément sensible-
ment en forme de « U » qui présente des bras ayant à leur
extrémité libre au moins une zone en pointe.

Selon l'invention, cette agrafe comprend au moins une lan-
guette flexible 8 sur la côté desdits bras 3, 4 et au moins une
zone en pointe 7' se développant à partir de cette languette.



FR 2 549 544 - A1

AGRAFE POUR UNIR DES MORCEAUX DE VIANDE ET PARTI-
CULIEREMENT DE JAMBONS DESOSSÉS

La présente invention concerne une agrafe pour unir des morceaux de viande particulièrement de jambons désossés.

On sait que pour effectuer le désossement d'un jambon, on pratique une coupe de préférence sur le côté du jambon et après avoir enlevé l'os, les deux morceaux de viande sont réunis et cousus au moyen d'un agrafage pour reconstituer l'état compact de la masse de chair.

Ledit agrafage utilise pour coudre un dispositif généralement pneumatique et sous la forme d'un pistolet qui tire des agrafes qui pénètrent dans la couenne du jambon et qui maintiennent unis les morceaux de viande.

Les agrafes connues sont sensiblement en forme de "U" et présentent généralement sur les faces opposées des bras quelques indentations généralement en forme de scie qui s'engagent dans la viande dudit jambon.

De telles agrafes présentent une prise des morceaux de viande souvent irrégulière, due au fait que la couche charnue du jambon présente généralement une consistance qui est insuffisante pour maintenir les agrafes avec de bons résultats, surtout si celles-ci sont introduites à une distance rapprochée l'une de l'autre. Cela se produit en outre car généralement, quand les agrafes sont introduites violemment dans le jambon, la couenne qui est peu élastique subit une déformation causée par les dents de scie qui empêche une prise durable résultant par la suite en la sortie de ces mêmes agrafes.

L'objet de la présente invention est d'éliminer les inconvénients mentionnés ci-dessus en réalisant une agrafe pour unir des morceaux de viande, particulièrement de jambons désossés, qui permette une union durable desdits morceaux et qui n'ait aucune possibilité de sortir spontanément de la chair du jambon.

Dans le cadre de cet objet, un but important de la présente invention est de fournir une agrafe qui présente un système d'encliquetage qui, une fois qu'il

aura pénétré dans le jambon, créera une prise solide avec la masse charnue en empêchant la sortie de l'agrafe.

Un autre objet de la présente invention est de fournir une agrafe d'une simplicité de forme telle qu'elle soit très économique et facilement utilisable dans l'emploi proposé.

Un autre objet mais non le dernier de la présente invention est de présenter les parties de l'agrafe qui restent visibles après l'agrafage exemptes d'arêtes vives de telle façon qu'elles ne puissent pas provoquer d'éventuels dommages au personnel qui manipule le jambon et aux emballages qui doivent le contenir.

Ce but et d'autres buts également sont réalisés par une agrafe pour réunir les morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés qui comprend un élément sensiblement en forme de "U" et présentant des bras qui, à leurs extrémités libres, offrent au moins une zone en pointe caractérisée par le fait qu'elle comprend au moins une languette flexible sur le flan desdits bras et au moins une zone de pointe se développant à partir de ladite languette.

D'autres caractéristiques et avantages seront mieux compris d'après la description détaillée qui va suivre d'un dispositif selon la présente invention, illustré à titre indicatif dans le seul dessin annexé, dans lequel :

la figure 1 est une vue en perspective de l'agrafe selon la présente invention ;

la figure 2 est une vue de l'agrafe introduite dans la masse charnue ;

la figure 3 est une vue de profil de plusieurs agrafes dont une en coupe suivant un plan médian orthogonal au plan transversal de l'agrafe ;

la figure 4 est une vue en coupe de l'agrafe suivant la ligne IV-IV ;

la figure 5 est une vue en élévation latérale d'un

chargeur d'agrafes selon la présente invention ;

la figure 6 est une vue en plan d'un chargeur d'agrafes selon la présente invention.

En se référant aux figures mentionnées, l'agrafe
5 selon la présente invention est indiquée dans son ensemble
par le repère numérique 1 et comprend un élément 2 ayant
sensiblement la forme d'un "U" en matière plastique pour
usage alimentaire ou analogue présentant deux bras 3-4
dont chacun présente une section sensiblement trapézoïdale
10 avec la face intérieure 5 plus petite que la face extérieure
6. Lesdits bras présentent sur chaque extrémité une zone
avantageusement en pointe 7 qui facilite la perforation de
la chair du jambon.

En partant de cette zone en pointe 7, une languette
15 flexible 8 s'étend sur le flan du bras correspondant,
cette languette présentant une extrémité solidaire de
ladite zone en pointe et l'autre extrémité 9 libre et à
une certaine distance par rapport au bras correspondant.
Ladite extrémité libre et située à distance est avanta-
20 geusement d'une épaisseur moindre que celle de l'extrémité
opposée et présente une face 10 sur ladite extrémité libre
d'une largeur supérieure à celle de l'extrémité opposée.

L'arceau 11 qui unit lesdits bras 3-4 présente sur son
dos une surface arrondie 12 exempte de tout élément
25 d'arête. Sur les deux côtés de chaque bras, ladite agrafe
comprend au moins un élément de liaison 13 qui permet
d'unir plusieurs agrafes 14 entre elles pour former un
chargeur 15.

Le fonctionnement du dispositif selon l'invention
30 apparaît évident par la description qui précède, en
particulier si l'on se reporte à la figure 2, on peut
observer comment l'agrafe agit à l'intérieur du jambon.
Au moment de pénétrer dans la viande, après avoir été
lancée par un dispositif approprié, lesdits languettes
35 flexibles 8 se rapprochent du dos de chacun des bras

par flexion, grâce à la pression exercée par la viande sur celles-ci. La pénétration continue jusqu'à ce que l'arceau s'arrête contre la masse de chair.

5 Les languettes flexibles 8 à l'intérieur de la masse de chair du jambon reprendront la position naturelle en se séparant du dos desdits bras et en créant un espace dans lequel une partie de la viande sera introduite, en empêchant ainsi absolument la sortie de l'agrafe du jambon. Plus on exercera une force capable d'extraire l'agrafe plus les
10 languettes flexibles s'éloigneront du bras respectif en permettant ainsi une prise solide du jambon.

En pratique, on a constaté que l'agrafe selon la présente invention est particulièrement avantageuse du fait qu'elle est conformée de telle manière qu'elle permet
15 une pénétration optimale dans les viandes des jambons et qu'elle est munie d'un système à déclic de construction simple qui cependant garantit une prise telle empêchant spontanément la sortie éventuelle de ladite agrafe.

En pratique les matériaux utilisés ainsi que les
20 dimensions pourront être quelconques suivant les exigences.

REVENDICATIONS

5 1. Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés, comprenant un élément sensiblement en forme de "U" qui présente des bras ayant à leur extrémité libre au moins une zone en pointe, caractérisée par le fait qu'elle comprend au moins une languette flexible(8) sur le côté desdits bras (3,4) et au moins une zone en pointe (7') se développant à partir de cette languette.

10 2. Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés selon la revendication 1, caractérisée par le fait qu'au moins une languette flexible présente son extrémité libre à une certaine distance du bras correspondant.

15 3. Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés selon les revendications 1 et 2, caractérisée par le fait que ladite extrémité libre d'au moins une languette présente une épaisseur inférieure à celle de son extrémité opposée.

20 4. Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisée par le fait que ladite extrémité libre d'au moins une languette présente une largeur supérieure à celle de ladite extrémité opposée.

25 5. Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisée par le fait que lesdits bras présentent une section transversale sensiblement trapézoïdale, les faces intérieures opposées entre elles étant inférieures aux faces extérieures.

30 6. Agrafe pour unir des morceaux de viande et particulièrement de jambons désossés selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée par le fait que l'arceau qui unit lesdits bras présente un dos essentiellement arrondi.

35

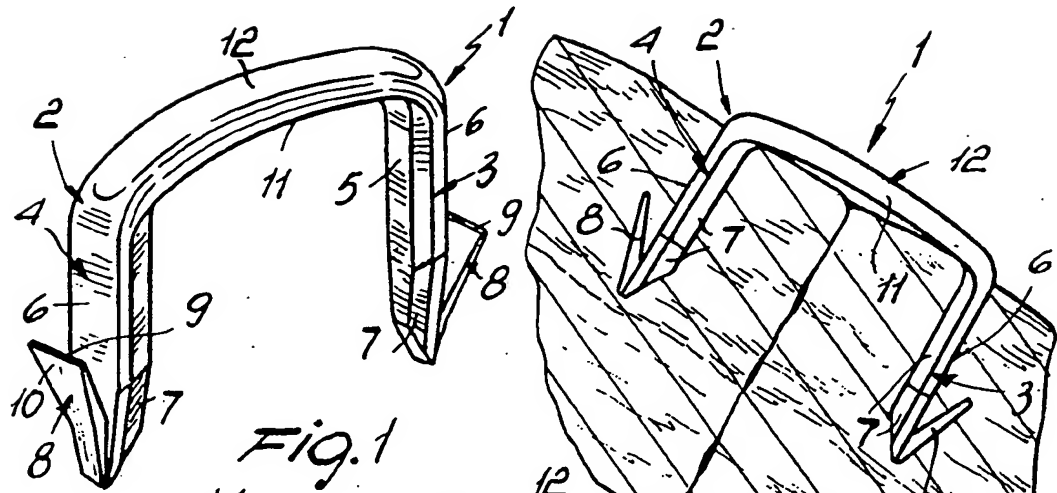


Fig. 1

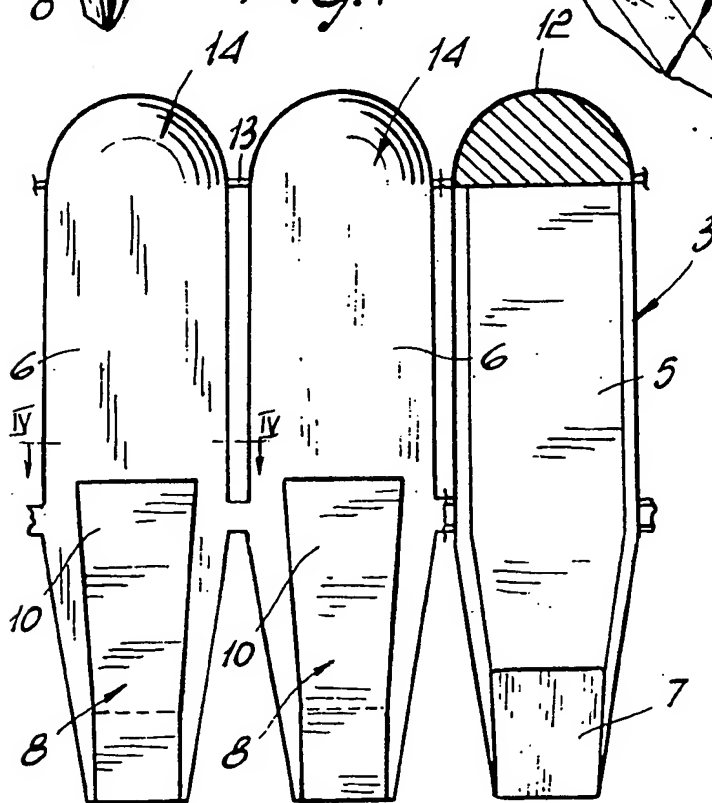


Fig. 2

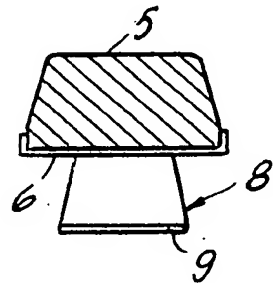


Fig. 3

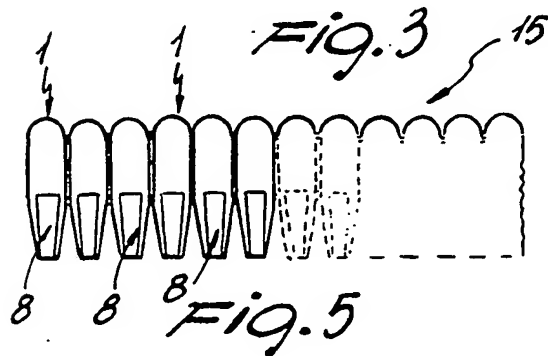


Fig. 4

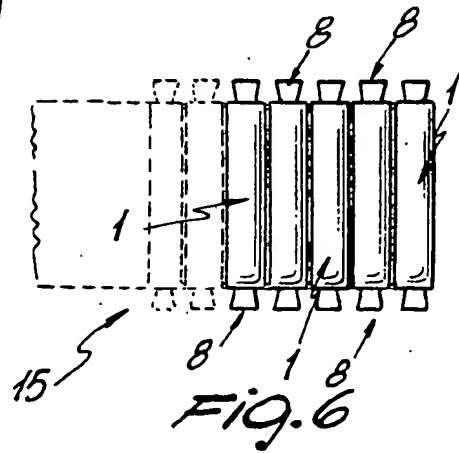


Fig. 5